

ピリ辛！ひとくちピザ

材料 4人分

餃子の皮 -----	8枚	麻婆ソース	
麻婆ソース -----	大さじ2~3	陳麻婆豆腐 -----	1袋50g
コーン缶 -----	適宜	合びき肉 -----	100g
枝豆 -----	適宜	長ねぎ -----	1/2本
ピザ用チーズ -----	適宜	水 -----	50cc
		カゴメトマトケチャップ -----	大さじ2
		サラダ油 -----	大さじ1

作り方

餃子の皮に麻婆ソースを塗り、コーン、ゆでた枝豆をのせる。
 オープントースターで5~6分、チーズが溶けて皮が少し色づくまで焼く。

麻婆ソース

よく熱した鍋にサラダ油を入れ、ひき肉と長ねぎをよく炒める。
 に水、陳麻婆豆腐調料を加え、中火で約5分位煮込み、ケチャップを加える。

ポイント

* お好みでピーマン、玉ねぎ、きのこ類などをのせてもおいしく召し上がれます。



調理時間
 約10分